ANDREA ADORNO

Kategorie: Milchprodukte
Beschreibung der Aktivitäten: Bis ins Jahr 1600 kann die Familie Adorno in Ponti zurückverfolgt werden und 1800 begann die Verarbeitung der Ziegenmilch in Käse. Jetzt produziert der landwirtschaftliche Betrieb Adorno mit den selber gezüchteten Tieren den berühmten Robiola di Roccaverano in vielen Versionen: mit 100% Ziegenmilch oder mit Ziegen-und Kuhmilch, traditionell gereift oder in Gewürzen, Feigen-, Wein-, Kohl- oder Kastanienblätter eingewickelt. Im Verkaufslokal und im Agriturismo (hier ist Einkehr- und Übernachtung möglich), gibt es Ziegenfrischkäse, reiner, mindestens sechs Monate gealterter Ziegentoma und im Brachettotrester mürbe gemachter Toma, hinzu kommen Wurst und Fleisch von selber gezüchteten Rindern und Ziegen.
Telefon: +39 (0144) 485236
Telefon 2: +39 328.7063199 **E-Mail:** info@agriturismoadorno.it

Links

http://www.adornoprodottitipici.com

Foto







